

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 10-183164

(43)Date of publication of application : 14.07.1998

(51)Int.Cl.

C11B 5/00
A23F 5/24
A23L 1/221
// A23D 7/06
C09K 15/08

(21)Application number : 08-356510

(71)Applicant : T HASEGAWA CO LTD

(22)Date of filing : 26.12.1996

(72)Inventor : IZAWA MIYOSHI
INAMI OSAMU

(54) FLAVOR DETERIORATION INHIBITOR FOR OIL AND FAT-CONTAINING FOOD

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain the subject deterioration inhibitor capable of suppressing changing of flavor of an oil and fat-containing food even in storing for a long period of time by containing at least one kind selected from chlorogenic acid, caffeic acid and ferulic acid.

SOLUTION: This flavor deterioration inhibitor for an oil and fat-containing food is obtained by mixing (A) at least one kind selected from chlorogenic acid, caffeic acid and ferulic acid and (B) a diluent or a carrier, as necessary. Each of the component A is not necessarily pure substance and e.g. an extract containing the component A extracted from a plant body abundantly containing chlorogenic acid, such as sweet potato, coffee beans, leaves of Nandina domestica and an unripe fruit of apple, may be used. Preferably, an oil and fat-containing food (e.g. margarine) containing $\geq 50\text{wt.}\%$ of oil and fats is added with the deterioration inhibitor in an amount of about $0.001\text{--}0.02\text{wt.}\%$ reduced to chlorogenic acid based on the oil and fat-containing food.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination] 05.07.2001

[Date of sending the examiner's decision of rejection] 27.07.2004

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平10-183164

(43) 公開日 平成10年(1998) 7月14日

| (51) Int.Cl. ⁸ | 識別記号 | F I | |
|------------------------------|-------|---------------|-------|
| C 1 1 B 5/00 | | C 1 1 B 5/00 | |
| A 2 3 F 5/24 | | A 2 3 F 5/24 | |
| A 2 3 L 1/221 | | A 2 3 L 1/221 | C |
| // A 2 3 D 7/06 | 5 0 0 | A 2 3 D 7/06 | 5 0 0 |
| C 0 9 K 15/08 | | C 0 9 K 15/08 | |
| 審査請求 未請求 請求項の数 2 F D (全 4 頁) | | | |

(21) 出願番号 特願平8-356510

(22) 出願日 平成8年(1996)12月26日

(71) 出願人 000214537

長谷川香料株式会社

東京都中央区日本橋本町4丁目4番14号

(72) 発明者 井澤 美佳

神奈川県川崎市中原区荏宿335 長谷川香料株式会社川崎研究所内

(72) 発明者 稲波 治

神奈川県川崎市中原区荏宿335 長谷川香料株式会社川崎研究所内

(54) 【発明の名称】 油脂含有食品風味劣化防止剤

(57) 【要約】

【課題】 油脂含有食品の製造時の任意の段階において添加することにより油脂含有食品の劣化により生成する異味異臭を抑制して、長期間保存しても風味が変化しない油脂含有食品の製造を可能にする油脂含有食品の風味劣化防止剤を提供する。

【解決手段】 クロロゲン酸、カフェー酸、フェルラ酸よりなる群から選ばれた少なくとも1種を有効成分として配合することを特徴とする油脂含有食品風味劣化防止剤を提供する。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 クロロゲン酸、カフェー酸、フェルラ酸から選ばれる少なくとも1種を配合することを特徴とする油脂含有食品の風味劣化防止剤。

【請求項2】 油脂含有食品が、油脂類を50%以上含有する食品である請求項1記載の油脂含有食品風味劣化防止剤。

【発明の詳細な説明】**【0001】**

【発明の属する技術分野】 本発明は油脂含有食品の風味劣化防止剤に関し、更に詳しくは、クロロゲン酸、カフェー酸、フェルラ酸から選ばれる少なくとも1種を有効成分として含有することを特徴とする油脂含有食品の風味劣化防止剤に関する。

【0002】

【従来の技術】 油脂類を多く含む食品、例えば、油脂類を50%以上含有するマーガリン、マヨネーズなどは時間の経過とともに風味の劣化が進むことはよく知られていて、特に開封後にその傾向が著しい。例えば、風味の劣化の原因は、その食品を構成している、例えば、糖類、蛋白質、脂肪、灰分、酸類が光、熱、酸素の影響を受けて酸化分解して揮発性化合物を生成し、または相互に反応して着色物質を生成したり、重合物質を形成するなど、製造時には予測出来なかった変化を生じる結果、品質の劣化、とりわけ風味の劣化をもたらす原因になっている。

【0003】 油脂含有食品の品質保持方法については種々の提案がなされている。例えば、油脂性食品にL-アスコルビン酸またはエリスコルビン酸、アミノ酸、抗酸化剤を添加して加熱する油脂性食品の安定法（特公昭57-786号公報）、エチルアルコールを添加して油脂の酸化による風味の劣化を防止する油脂含有食品素材の品質保持方法（特開昭56-5083号公報）、フェルラ酸エステルをアミノ化合物と併用して添加する油脂類の酸化防止法（特開昭56-167784号公報）、油脂含有食品を酢酸菌あるいはパン酵母と接触させることにより、油脂の酸化に起因する変色、酸化臭の発生等の品質劣化を防止する方法（特開平1-157367号公報、特開平1-277476号公報）等、油脂含有食品の品質保持方法に関して多数の提案がなされている。

【0004】 一方、飲食品の退色或いは褐変等の変色防止にクロロゲン酸、カフェー酸等の抗酸化剤を利用したアントシアニン系色素の退色防止剤（特公平1-22872号公報）、アントシアニン系色素含有飲食物（特開平1-132344号公報）、パプリカ色素の退色防止方法（特公昭59-50265号公報）、糖類の褐変防止方法（特開昭57-115147号公報）、褐変のないキャンディーの製造法（特公昭58-32855号公報）等が提案されている。また、本願出願人も、クロロゲン酸、カフェー酸、フェルラ酸よりなる群から選ばれ

た少なくとも1種及びビタミンC、ルチン、ケルセチンよりなる群から選ばれた少なくとも1種を飲食品に含有せしめることを特徴とする飲食品のフレーバー劣化防止方法（特開平4-27374号公報）、及び、クロロゲン酸、カフェー酸、フェルラ酸よりなる群から選ばれた少なくとも1種よりなる抗酸化成分と、プロアントシアニジン少量体よりなる抗酸化成分からなる飲食品のフレーバー劣化防止剤（特開平6-38723号公報）を提案した。

【0005】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら、上記提案の多くは油脂類が酸化されることによって劣化が進むのを防止する方法に関する提案であって、油脂類の酸化分解のみならず、食品を構成している多成分からなる組成物相互の反応を抑制して風味の劣化を防止しようとする試みはなされていない。

【0006】 また、クロロゲン酸、カフェー酸、フェルラ酸に関する特許出願は色素、糖類あるいは飲料、冷菓、デザート食品等に関するもので、油脂を高濃度に含有する油脂含有食品に関するものではない。

【0007】

【課題を解決するための手段】 本発明者らは、上記のごとき従来提案の欠点を解決すべく鋭意研究を重ねて来た。その結果、クロロゲン酸、カフェー酸、フェルラ酸から選ばれた少なくとも1種を有効成分として含有する油脂含有食品風味劣化防止剤を油脂含有食品に添加することにより、油脂含有食品の加工乃至保存間における加熱及び酸化等による変化を防止し、異味異臭の発生による不都合な風味の劣化を長期間実質的に抑制することができることを見だし本発明を完成した。

【0008】 従って本発明の目的は、油脂含有食品を長期間保存しても風味の変化を効果的に抑制することを可能にする、油脂含有食品の風味劣化防止剤を提供することにある。

【0009】

【発明の実施の形態】 本発明で利用するクロロゲン酸、カフェー酸およびフェルラ酸は市場で入手可能であるが、これらクロロゲン酸、カフェー酸およびフェルラ酸は必ずしも純品である必要はなく、例えば、さつまいも、コーヒー生豆、南天の葉、リンゴ未熟果などのクロロゲン酸を多く含む植物体から抽出したものでよく、例えば、下記の如くして得られるコーヒー生豆の抽出物をこれらに置き換えて利用することができる。

【0010】 コーヒー生豆から抽出物を得るには、例えば、粉碎したコーヒー生豆に、約3〜約20倍重量のエタノールもしくは50%乃至70%の含水エタノールもしくは水を添加して、例えば、約60℃〜約100℃で、例えば約1時間乃至約10時間加熱する。冷却後、不溶性固形分を分離、除去して得られる抽出液に塩酸濃度が例えば約3〜10%になるように塩酸を添加して、

例えば約50℃～約100℃で、約30分～約5時間加熱攪拌し、加水分解処理をする。次いで濃縮後、該濃縮液を例えば、水酸化ナトリウム、水酸化カリウムなどを用いて中和し、さらに例えば多孔性重合樹脂で処理して該樹脂に吸着させ、次いで該樹脂を例えばエタノールで溶出処理して、クロロゲン酸、カフェー酸等を含有する抽出物を得ることができる。或は上記抽出液を加水分解処理することなくそのまま溶媒を回収して濃縮し、次いで塩化メチレンなどで洗浄した後、上記と同様に多孔性重合樹脂で吸着処理することにより本発明で利用するコーヒー抽出物を得ることができる。このようにして得られたコーヒー生豆抽出物は、クロロゲン酸換算で約25%～約70%のクロロゲン酸及びカフェー酸の混合物又はクロロゲン酸及びクロロゲン酸同族体の混合物を含有する。

【0011】本発明で利用するクロロゲン酸、カフェー酸およびフェルラ酸又はこれらを含有するコーヒー生豆抽出物はそのままでよいし、又はこれら有効成分を適当な希釈剤もしくは担体との組成物の形態であってもよい。このような希釈剤もしくは担体の例としては、アラビアガム、デキストリン、グルコース、サイクロデキストリン、シュクロース等の如き固体希釈剤もしくは担体、水、エタノール、プロピレングリコール、グリセリン、界面活性剤等の如き液体希釈剤もしくは担体を挙げることができる。かかる希釈剤もしくは担体を用いて液状、乳液状、ペースト状、粉末状、顆粒状その他適宜の剤形とすることができる。

【0012】本発明品を使用することができる油脂含有食品の具体例としては、例えば、マーガリン、ファットスプレッド、ピーナッツバター、マヨネーズ、バタークリーム、バター、コーヒーホワイトナー、ドレッシング、クリーム、チーズ類等を挙げることができる。より好ましくは、油脂類を50%以上含有する、ファットスプレッド、マーガリン、マヨネーズなどを例示することができる。

【0013】これら油脂含有食品に対する本発明品の油脂含有食品風味劣化防止剤の添加量としては、比較的選択の幅が広いが、一般的にはクロロゲン酸換算で、油脂含有食品に対して約0.02重量%～約0.001重量%程度の範囲が屢々採用される。

【0014】

【実施例】以下、参考例、実施例及び比較例によって更に詳しく説明する。

【0015】参考例1

コーヒー生豆300gをコーヒーミルにて粉碎し、この粉碎物に1500gの70%エタノール水溶液を加えて、90℃、2時間攪拌加熱した。冷却後不溶性固形分を除去して、抽出液1100gを得た。この抽出液を減圧下で濃縮してエタノールを除去した後、これに35%塩酸180gを加えて、抽出液中の塩酸濃度が約5%になるように調整し、70℃、1時間攪拌加熱した。冷却後減圧下で300gになるまで濃縮し、得られた濃縮液に20%水酸化ナトリウムを添加して中和し、次いで塩化メチレン600gを加えて充分混合攪拌した。水層を分離した後、ダイヤイオンHP-20樹脂（三菱化学社製）500mlを充填したカラム中に徐々に流した。次いで樹脂を十分に水洗した後95%エタノール750gを流して樹脂に吸着した物質を溶出させた。得られた溶液を減圧濃縮後乾燥して、クロロゲン酸及びカフェー酸の混合物を含有するコーヒー生豆抽出物27gを得た。

【0016】実施例1～4

市販のマーガリンを100g計量して約40℃～約50℃に加熱して溶解した後、クロロゲン酸の1%水溶液1gを添加してよく攪拌し、30℃にて保存した（実施例1）。全く同様にして、カフェー酸の1%水溶液を1g（実施例2）、フェルラ酸の1%水溶液を1g（実施例3）、参考例1で得られたコーヒー生豆抽出物の1%水溶液を1.5g（実施例4）をそれぞれマーガリン100gに添加して、無添加品とともに30℃で保存した。

【0017】比較例1

実施例1～4に用いた市販のマーガリン100gにエチルアルコールを5g添加（特開昭56-5083号公報）して、30℃に保存した。

【0018】5人のよく訓練されたパネラーによって、上記の実施例1～4及び比較例1の経時変化について1週間、2週間、1ヶ月及び3ヶ月保存後の香気及び呈味を判定し、その結果を表1に示した。

【0019】

【表1】

(4)

マーガリンの経時変化

| | 1週間後 | 2週間後 | 1ヶ月後 | 3ヶ月後 |
|--------------|------|------|------|------|
| 無添加品 | +2 | +3 | +5 | +8 |
| クロロゲン酸添加品 | 0 | 0 | +1 | +2 |
| カフェー酸添加品 | 0 | 0 | +1 | +2 |
| フェルラ酸添加品 | 0 | +1 | +2 | +3 |
| コーヒー生豆抽出物添加品 | 0 | +1 | +1 | +2 |
| エチルアルコール添加品 | +1 | +2 | +4 | +6 |

(＋が多いほど劣化臭強く、変化が大きい。)

【0020】実施例5～8

市販のマヨネーズ100gを透明なガラスビンに計量し、クロロゲン酸の1%水溶液1gを添加してよく攪拌した後、4℃に保存した(実施例5)。全く同様にし、カフェー酸の1%水溶液を1g(実施例6)、フェルラ酸の1%水溶液を1g(実施例7)、参考例1で得られたコーヒー生豆抽出物の1%水溶液を1.5g(実施例8)をそれぞれマヨネーズ100gに添加して透明なガラスビンに入れ、無添加品とともに4℃で保存した。

【0021】比較例2

実施例5～8に用いた市販のマヨネーズ100gを透明なガラスビンに入れ、エチルアルコールを5g添加(特開昭56-5083号公報)して、4℃に保存した。

【0022】上記の実施例5～8及び比較例2で調製したサンプルを4℃保存下に蛍光灯照射して、経時変化を観察し、1週間、2週間、1ヶ月及び3ヶ月保存後の香気及び呈味を5人のよく訓練されたパネラーによって判定し、その結果を表2に示した。

【0023】

【表2】

マヨネーズの経時変化

| | 1週間後 | 2週間後 | 1ヶ月後 | 3ヶ月後 |
|--------------|------|------|------|------|
| 無添加品 | +3 | +5 | +7 | +9 |
| クロロゲン酸添加品 | 0 | +1 | +2 | +2 |
| カフェー酸添加品 | 0 | +1 | +2 | +2 |
| フェルラ酸添加品 | 0 | +1 | +3 | +4 |
| コーヒー生豆抽出物添加品 | 0 | +1 | +2 | +2 |
| エチルアルコール添加品 | +2 | +3 | +5 | +7 |

(＋が多いほど劣化臭強く、変化が大きい。)

【0024】上記のように、実施例1～4のマーガリン及び実施例5～8のマヨネーズの場合の温度または紫外線照射による経時変化の観察において、香気及び呈味の比較を行った5人のパネラーとも本発明品の油脂含有食品風味劣化防止剤を添加したマーガリンまたはマヨネーズは劣化臭の生成は抑制されているが、無添加品及び比較品は劣化の程度が大きく、本発明品が効果があると判

定した。

【0025】

【発明の効果】本発明によれば、クロロゲン酸、カフェー酸、フェルラ酸よりなる群から選ばれた少なくとも1種を有効成分として配合する油脂含有食品風味劣化防止剤を添加することにより、長期間保存しても香気香味の変化のない油脂含有食品を提供することができる。